



30 novembre 2019

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali
Aula magna

Qualità degli alimenti

e Produzioni locali





PROGRAMMA

9:30 Saluti Prof. Alberto Pardossi (Direttore del DiSAAA-a)

Introducono Prof. Enrico Bonari (Delegato della delegazione pisana dell'”Accademia della cucina”) e Prof. Andrea Serra (Presidente del CdS in Biosicurezza e Qualità degli alimenti)

10:00 **Qualità nutrizionale e nutraceutica degli alimenti**

Prof.ssa Annamaria Ranieri

10:20 **Qualità organolettica della frutta locale**

Prof. Damiano Remorini

10:40 **La tutela e la valorizzazione delle varietà locali di specie erbacee per preservare l'agrobiodiversità, il territorio, e la cultura gastronomica**

Prof.ssa Luciana Angelini

11:00 **Coffee break**

11:20 **Gli ortaggi tipici toscani: il patrimonio varietale nel Pisano**

Prof. Fernando Malorgio

11:40 **Le tecnologie enologiche e olearie nella valorizzazione della materia prima e del suo legame con il territorio**

Prof. Gianpaolo Andrich

12:00 **Pisa e le sue eccellenze: la carne di Mucca Pisana**

Prof. Marcello Mele

12:20 **Discussione**

COMITATO ORGANIZZATORE

Enrico Bonari; Antonella Castagna; Marco Santin; Andrea Serra; Annamaria Ranieri (anna.maria.ranieri@unipi.it)

